

Original Research Paper

## Pemberdayaan Perempuan Pengerajin Olahan Air Nira Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga Melalui Inovasi dan Pemasaran di Desa Taman Sari, Kecamatan Gunungsari, Kabupaten Lombok Barat

Mukmin Suryatni<sup>1\*</sup>, Lalu Hamdani Husnan<sup>1</sup>, Laela Wardani<sup>1</sup>, Hilmianti<sup>1</sup>, Muhdin<sup>1</sup>, Sri Wahyulina<sup>1</sup>, Rusminah<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Fakultas Ekonomi Bisnis, Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v7i2.8109>

Sitasi: Suryatni, M., Husnan, L. H., Wardani, L., Hilmianti., Muhdin., Wahyulina, S., & Rusminah. (2024). Pemberdayaan Perempuan Pengerajin Olahan Air Nira Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga Melalui Inovasi dan Pemasaran di Desa Taman Sari, Kecamatan Gunungsari, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(2)

### Article history

Received: 10 April 2024

Revised: 1 Juni 2024

Accepted: 10 Juni 2024

\*Corresponding Author:

Author: Mukmin Suryatni,  
Fakultas Ekonomi Bisnis,  
Mataram, Indonesia; Email:  
[mukmin Suryatni@unram.ac.id](mailto:mukmin Suryatni@unram.ac.id)

**Abstract:** Masyarakat di desa Taman Sari, khususnya KUB Mula Usaha, Kecamatan Gunung Sari, Kabupaten Lombok Barat sebagian besar memanfaatkan pohon kelapa untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Sebagian besar masyarakat tersebut mengambil air nira yang dihasilkan dari proses pengauapan aren yang berasal dari bunga pohon kelapa tersebut. Air nira yang telah diambil akan diolah menjadi gula merah, gula serbuk, gula semut sehingga memiliki nilai jual di pasaran. Air nira akan diambil oleh seorang laki-laki yang disebut penderes. Untuk mengambil air aren tersebut memerlukan kemampuan khusus untuk memanjat karena pohon kelapa tidak mempunyai batang dan pohonya juga relatif tinggi. Oleh karena itu, pekerjaan seorang penderes ini mempunyai resiko yang sangat tinggi terhadap keselamatannya. Kemudian setelah air nira diambil dilanjutkan dengan proses pemasakan yang umumnya dilakukan oleh kaum perempuan. Proses pemasakan air nira menjadi gula merah memerlukan waktu yang sangat lama, yaitu sekitar lima jam. Setelah menjadi gula merah barulah produk dapat dijual di pasaran. Namun, dengan proses yang sangat lama dan mempunyai resiko yang tinggi, nilai jual gula tersebut tidak sebanding dengan hal yang dilakukan. Nilai jual gula merah di desa Taman Sari masih sangat rendah sehingga hanya pas-pasan saja jika untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan modifikasi produk gula merah menjadi gula serbuk dan gula semut yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Kegiatan ini diharapkan dapat membantu masyarakat dalam meningkatkan pendapatannya sehingga dapat memenuhi kebutuhan hidupnya dengan layak. Hasil produksi dari kegiatan ini adalah berupa gula serbuk dan gula semut yang dikemas dengan plastik sehingga dalam penggunaannya lebih mudah. Hasil produksi gula serbuk dan gula semut ini juga diharapkan dapat mengganti penggunaan gula pasir, misalnya pada bumbu makanan, pembuatan minuman, pembuatan kue, pembuatan es krim, dan lain sebagainya. Hasil produksi gula serbuk ini juga dapat dimodifikasi dengan menambahkan jahe, temulawak, kencur, dan bahan tradisional lainnya agar mempunyai cita rasa yang berbeda dan khasiat untuk menjaga kesehatan tubuh. Pada kegiatan ini akan bekerja sama dengan masyarakat di desa Taman Sari yang didominasi oleh kaum perempuan. Dalam kegiatan ini akan bekerja sama dengan para pelaku usaha gula merah di desa Taman Sari.

**Keywords:** Pemberdayaan, Perempuan, Air Nira, Inovasi, Pemasaran.

## Pendahuluan

Air nira yang dihasilkan oleh pohon kelapa dapat diolah menjadi gula merah. Air nira yaitu cairan yang dikeluarkan dari bunga pohon dari keluarga palma, seperti kelapa. Nira tersebut dihasilkan dari proses penguapan dari nira pohon kelapa. Gula yang dihasilkan oleh masyarakat di desa Taman Sari, Kecamatan Gunung Sari, Kabupaten Lombok Barat masih dalam bentuk padat yang berbentuk setengah lingkaran yang dicetak dengan menggunakan tempurung kelapa. Kurangnya modifikasi produk dari gula membuat nilai jual gula di desa ini dan bahkan di kabupaten menjadi sangat murah. Padahal jika dilihat dari proses pengambilan air nira dan proses pemakasannya sangat susah dan memerlukan waktu yang cukup lama.

Desa Taman Sari, khususnya KUB Muke Usaha Kecamatan Gunung Sari, Kabupaten Lombok Barat, pohon kelapa biasanya tumbuh di sekitar rumah maupun di pekarangan yang masih kosong. Oleh karena banyaknya pohon kelapa yang ada maka masyarakat di desa Taman Sari sebagian besar memanfaatkan pohon kelapa tersebut untuk memenuhi kebutuhan sehari-harinya.

Desa Taman Sari, Kecamatan Gunung Sari, Kabupaten Lombok Barat merupakan salah satu wilayah yang memiliki potensi alam, yaitu dengan pohon kelapanya. Pohon kelapa banyak ditemui di sekitar pelataran rumah dan juga pekarangan- pekarangan yang masih kosong. Pemanfaatan pohon kelapa paling banyak yaitu dengan mengambil air nira dan kemudian mengolahnya menjadi gula. Hal itu dianggap lebih menguntungkan karena air nira dapat diambil pada pagi dan sore hari, sedangkan jika diambil kelapa muda atau kelapa yang sudah tua hanya dapat diambil buahnya sekali dalam sebulan saja.

Sebagian besar masyarakat di desa Taman Sari memang mengandalkan pembuatan gula merah untuk memenuhi kebutuhan hidupnya. Dalam sehari seorang penderes yang umumnya dilakukan oleh laki-laki akan memanjat dan mengambil air nira pada pagi dan sore hari. Hal itu mempunyai resiko yang sangat tinggi karena diperlukan kemampuan khusus untuk memanjat

pohon kelapa yang sangat tinggi itu. Kemudian setelah air nira didapatkan, air nira tersebut akan diolah dengan dimasak diatas tungku. Pekerjaan ini pada umumnya dilakukan oleh perempuan. Proses pemasakan air nira tersebut memerlukan waktu yang sangat lama sekitar 5 jam lebih karena harus menunggu air nira tersebut menjadi mengental sehingga dapat dicetak menjadi padat.

Dengan proses yang begitu sulit dan memerlukan waktu yang sangat lama, nilai jual gula merah di desa tersebut dapat dikatakan masih rendah. Nilai jual gula merah di desa Taman Sari dan bahkan hingga kecamatan tidak sebanding dengan usaha yang dilakukan untuk mengambil dan mengolah air nira menjadi gula yang berbentuk padat. Padahal, pemanfaatan air nira menjadi gula merah menjadi andalan masyarakat di desa Taman Sari untuk memenuhi kebutuhan sehari-harinya.

Dengan adanya modifikasi gula aren menjadi gula serbuk dan gula semut, diharapkan kegiatan ini dapat membantu masyarakat dalam meningkatkan pendapatannya dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari. Kegiatan ini diharapkan tidak hanya berkembang dalam usaha rumah tangga saja namun juga sebagai usaha produksi yang lebih besar sehingga dapat juga mengatasi jumlah pengangguran yang terdapat di desa Taman Sari tersebut.

## Metode

Dalam pelaksanaan kegiatan ini akan bekerjasama dengan masyarakat yang ada di desa Taman Sari, terutama kaum perempuan karena sebagian besar yang mengolah air nira menjadi gula merah adalah kaum perempuan. Namun dalam hal ini tidak menuntut kemungkinan untuk kaum pria juga. Metode pelaksanaan dalam kegiatan ini diawali dengan sosialisasi dengan masyarakat sekitar dengan bekerja sama dengan perangkat desa setempat. Dengan izin yang diberikan oleh perangkat desa setempat kegiatan ini akan berjalan dengan lancar dan mendapat dukungan yang banyak.

Sosialisasi tersebut pertama kali membahas mengenai maksud diadakannya kegiatan ini, yaitu membantu masyarakat dalam mengatasi

permasalahan yang dalam hal ini adalah menemukan cara agar dapat meningkatkan nilai jual gula merah dengan memodifikasinya menjadi gula serbuk dan gula semut. Kemudian menjelaskan bagaimana cara atau proses untuk mengubah gula merah menjadi gula serbuk dan gula semut. Cara ini memang lebih sulit daripada membuat gula merah menjadi bentuk padat karena masih menggunakan cara tradisional. Dalam pembuatan gula serbuk dan semut menggunakan cara yang lebih modern sehingga diperlukan cara tertentu untuk menjelaskan kepada masyarakat yang hidup jauh dari daerah perkotaan. Tahapan-tahapan dalam membuat gula serbuk dan gula semut adalah sebagai berikut:

#### 1. Gula Serbuk



a. Menyiapkan bahan baku. Bahan baku utama dalam pembuatan gula serbuk adalah gula merah yang masih dalam bentuk padat. Kemudian gula merah yang masih dalam bentuk padat tersebut diiris halus agar memudahkan dalam pelarutan. Bahan baku akan didapatkan dengan bekerjasama dengan mitra usaha, yaitu produsen gula merah yang ada di desa Taman Sari.

b. Kemudian bahan baku tersebut dimasukkan ke dalam panci blirik yang berisi air dan diberi bahan tambahan berupa Natrium bikarbonat ( $\text{NaHCO}_3$ ). Aduklah bahan baku dan bahan tambahan tersebut hingga tercampur rata.

c. Bahan baku dan bahan tambahan yang telah dituang dalam panci blirik tersebut kemudian dipanaskan dengan suhu pemanasan dalam suhu  $110(\pm 6)^\circ\text{C}$ .

d. Pemasakan dianggap selesai apabila tetesan larutan gula kelapa yang semula berbentuk cair berubah menjadi dalam bentuk gumpalan atau serabut gula.

f. Bahan yang berada di dalam panci tersebut kemudian ditambahkan gula sikrosa dan diaduk

terus secara perlahan-lahan dalam waktu sekitar 10 menit.

g. Pengadukan diulangi dengan cepat memakai pengaduk kayu untuk memperoleh butiran-butiran Kristal.

a. Setelah itu tahapan yang dilakukan adalah dengan mengeringkan bahan tersebut dengan pengering cabinet dengan suhu  $45^\circ\text{C}$  selama  $\pm 1$  jam.

b. Kemudian lakukanlah pengayakan 20 mesh untuk memperoleh Kristal yang seragam.

c. Setelah dalam bentuk kristal atau serbuk kemudian dikemas dalam kantong plastik agar lebih mudah dalam penggunaannya.

#### 2. Gula Semut



h. Menyaring nira dan menempatkannya dalam baskom plastik.

i. Tuang nira bersih ke wajan. Masak dengan suhu  $110-120^\circ\text{C}$  sambil Anda aduk hingga warnanya coklat dan teksturnya mengental.

j. Supaya busa atau buihnya tidak berlebihan, tambahkan minyak kelapa atau klentik. Perbandingannya 1 sendok makan dalam setiap 25 liter aren.

k. Cara mengetahui pemasakannya selesai, ketika memasukkan tetesan nira yang sudah kental ke dalam air dan membentuk serabut gula.

l. Dinginkan nira yang ada dalam wajan, namun sambil terus aduk perlahan selama sekitar 10 menit. Tunggu beberapa saat hingga aren mengembang.

m. Lanjutkan dengan mengaduknya secara cepat menggunakan garpu kayu supaya tercipta butiran-butiran kristal.

n. Ayak-ayak hasil adukan untuk menghasilkan butiran-butiran yang lebih seragam.

o. Setelah selesai, bisa mengemasnya dalam kantong plastik. Gunakan yang ramah lingkungan.

Selain dalam bentuk yang original atau tidak ada tambahan lain, ada juga variasi rasa yang dapat ditambahkan dengan bahan-bahan tradisional seperti jahe, kencur, temulawak atau bahan lain. Dengan penambahan bahan-bahan tradisional yang berasal dari alam, maka akan bertambah khasiat gula serbuk dan gula semut tersebut. Jadi, selain untuk konsumsi sehari-hari gula serbuk ini juga akan meningkatkan kesehatan kita.

## Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan pada tanggal 14 maret 2024 lalu, maka hasil yang diperoleh dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut :

1. Peningkatan kemampuan dan dalam pengelolaan usaha yang nyaman dan aman serta menjadi kawasan industri gula aren dan turunannya. Menguatnya pemahaman masyarakat tentang pentingnya pengembangan UMKM untuk kemajuan perekonomian desa. kreativitas dalam berkehidupan ekonomi yang memaksimalkan nilai tambah dari suatu produk barang dan jasa dalam rangka berkelanjutan kehidupan dan peradaban manusia mutlak diimplementasikan oleh semua lapisan masyarakat. Sehubungan dengan itu, kegiatan pengabdian ini dilaksanakan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat desa Taman Sari tentang bagaimana membangun kreativitas yang dapat menghasilkan nilai tambah atau pendapatan tambahan.
2. Meningkatnya tentang inovasi produk gula aren
1. Pemberdayaan juga sebagai suatu usaha untuk meningkatkan pendapatan pengerajin gula aren. Keadaan ini diharapkan mampu memberikan kesejahteraan bagi masyarakat desa, selain pengerajin diberikan keterampilan meningkatkan variasi produk diharapkan . selanjutnya dapat meningkatkan omzet sekaligus dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Oleh karena itu kami tim pengabdian memberikan edukasi kepada masyarakat Desa Taman Sari dalam bidang

manajemen usaha, inovasi produk dan pemasaran. Selain itu tim juga memberikan penyuluhan bagaimana mengelola pendapatan usaha serta memilah nya dengan pengelolaan ekonomi rumah tangga

## Kesimpulan

Berdasarkan metode penyuluhan yang di laksanakan oleh tim pengabdian diperoleh hasil :

1. Mampu memahami mengenai cara membuat variasi produk turunan gula aren
2. Memahami dan terampil memasarkan produk melalui media sosial dan jaringan usaha lainnya
3. Mampu memahami produk olahan gula aren sebagai industri kreatif dengan memanfaatkan potensi hasil kebun desa setempat.
4. Mampu memilah dan membukukan

## Daftar Pustaka

- Basri, Faisal, 2002, *Perekonomian Indonesia Tantangan dan Harapan Bagi Kebangkitan Indonesia*, Erlangga, Jakarta..
- Damanhuri, Didin, 2002, *Posisi dan Prospek UKM di Indonesia*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hailuddin, 2007. *Pemberdayaan Usaha Kecil Menengah, Mengkritisi Lembaga Perbankan*, Mutiara Ilmu, Bandung.
- Kuncoro, Mudrajad, 2004, *Otonomi & Pembangunan Daerah Reformasi, Perencanaan, Strategi dan Peluang*, Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Labni, 2005, *Analisis Perbandingan Peningkatan Kemampuan Keuangan Daerah pada Pemerintah Daerah Se-Pulau Sumbawa*, Mataram.
- Mardiasmo, 2002, *Otonomi dan Manajemen Keuangan Daerah*, Andi Offset, Yogyakarta.
- Robinson B. Richard dan Pearce A. John, 1997, *Manajemen Strategik; Formulasi, Implementasi dan Pengendalian Jilid I*, Binarupa Aksara, Jakarta.
- Sumardi. 1986. *Pembangunan dan Kemiskinan*.

**Bulan Bintang. Rajawali Jakarta**